

MINÉRAL & SODAS

BOUTEILLE	4.80
Sinalco Cola 33cl	
Sinalco Cola Zero 33cl	
Rivella rouge 33cl	
Rivella bleu 33cl	
Jus de pomme coupé d'eau gazeuse 33cl	
Elmer Citro 30cl	
Sinalco Original 30cl	
OUVERT	
Thé froid maison 3dl	5.50
Le Sirupier de Berne 3dl	3.50
GENTS/FEVER TREE	4.80
Swiss Roots Tonic Water 20cl	
Swiss Roots Bitter Lemon 20cl	
African Roots Ginger Ale 20cl	
Fever Tree Tonic 20cl	
JUS	
Jus d'orange, jus de pomme, jus de raisin	
20cl	3.80
30cl	4.50
Jus de tomate 20cl	4.50

Un bien précieux...

Il trouve sa source dans les montagnes. L'eau pure des glaciers alimente toute la Grimselwelt.

Elle est aussi bien utilisée pour cuisiner que pour prendre un bain et étancher sa soif. C'est une fontaine de jouvence qui fournit clarté et vitalité

EAU MINÉRALE GRIMSEL

NON GAZEUSE	
3dl	1.20
5dl	2.00
1l	4.00
GAZEUSE	
3dl	1.65
5dl	2.75
1l	5.50

CAFÉ & LAIT

Café crème, Espresso, Ristretto	4.80
Double Espresso	5.50
Café au lait	4.80
Cappuccino, Latte Macchiato	5.50
Café Mélange	6.00
Chocolat chaud / Ovomaltine	5.00
Chocolat chaud / Ovomaltine Mélange	6.00
Café avec liqueur de prunes ou herbes	7.00
Café «Grimsel»	9.50

COLLECTION de THE

Tee divers	4.80
Assam Halmari – Indien	
Earl Grey	
Berner Rosen	
Rooibos Bourbon	
Sencha Yamato – Japan	
Ginger Lemon	
Verveine	
Menthe du Maroc	
Edelweiss	

BIÈRE & CIDRE

BIÈRE PRESSION	
Rugenbräu Special / Panaché	
20cl	3.80
30cl	4.80
50cl	6.80
BOUTEILLE	
Rugenbräu Alpenperle 33cl	4.80
Grimsel Amber 33cl	5.80
Rugenbräu Lager 50cl	6.80
Erdinger bière blanche 50 cl	7.80
Rugenbräu sans alcool 33cl	4.80
Erdinger sans alcool 33cl	5.80
CIDRE	
«Ramseier Suure Most» 50cl	5.80
«Ramseier Suure Most» sans alcool 50cl	5.80




CARTE APRÈS-MIDI

APÉRITIF & ENTRÉES

VIN BLANCS	
Pajot Blanc – Domaine Pajot – Languedoc/Roussillon	7.50/dl
Merlot Bianco "Lansilo"-Cantina Cavaliere – Tessin	9.00/dl
Petite Arvine du Valais AOC – Cordonier & Lamon	9.50/dl
Sauvignon Blanc – Johannes Louis – Berne	9.00/dl
Sancerre blanc – Domaine La Barbotaine – France	12.00/dl
ROSÉ	
Miraflores Rosé	8.50/dl
VIN ROUGES	
Pinot Noir – Johannes Louis - Berne	8.50/dl
Humagne Rouge – Cordonier-Lamon - Valais	9.00/dl
Duas Quintas, Douro Classico Tino – Portugal	10.50/dl
Barbera d'Alba – Rocche dei Manzoni - Piémont	11.00/dl
Chianti Classico Riserva – Toscana – Italie	13.50/dl
APERITIF	
Prosecco Treviso	8.50/dl
Louis Roederer Brut	17.50/dl
Hugo 2dl	11.00
Aperol Spritz 2dl	11.00
Apéritif de la maison (ramazzotti rosato, prosecco, basilic)	12.00
Mojito "différemment" (rum, ginger ale, sucre de canne, limette, maracuja)	12.00
Hugo sans alcool (Sirop de fleurs de sureau, bitter lemon, eau minérale, citron vert, menthe)	7.00
Ipanema sans alcool (Sucre brut, citron vert, maracuja, ginger ale)	7.00

TARTE FLAMBÉE


Tarte Flambée «Classic»	22.00
crème fraîche / lard du Haslital / oignons fromage d'alpage du Haslital / épices maison	
Tarte Flambée «Handeck» 	22.00
crème fraîche / tomates séchées / olives fromages de l'alpe Handegg / épices maison	

MENU GOURMAND



DE 11H30 À 13H30

Crème de potiron et noix de coco avec du miel de Guttannen 	gr. 14.00 pet. 11.00
huile de grains de potiron/ grains de potiron caramélisés/ confit d'échalottes	
Risotto à la betterave & steak de poulet de Mägenwil	33.00
chutney de poires / crunch de betteraves / bébé épinards à la framboise / ail confit & tomates grappes Ramato du Seeland	
Steak du Handecker Alpsäuli avec Café de Paris	39.00
carottes au miel et à la vanille du Seeland / porto échalotes confites / jeunes pommes de terre à la ciboulette Veloute / jus corsé	
Civet de chevreuil mariné au piont noir de Spiez et braisé 48 heures sous-vide	43.00
chou rouge au aïelles et chocolat noir/ gel de poire/ won-ton de potiron/ champignon au lardons/ Spätzle au beurre et grains de pavot	
Escalope viennoise Handecker de veau de l'Haslital	47.00
aplatie très finement / aïelles rouges / frites	

HANDECK BURGER

Bœuf de pâturage suisse 100%	32.00
petit pain brioché / cheddar / coleslaw au fenouil / aioli BBQ / julienne de laitue iceberg bio / confit de tomates à l'échalote au porto / frites à la mayonnaise à l'ail	
Le meilleur burger végétarien du monde 	32.00
petit pain brioché / cheddar / coleslaw au fenouil / aioli BBQ / julienne de laitue iceberg bio / confit d'échalotes au porto et tomates / frites avec mayonnaise à l'ail	

SALADES & PLATS FROIDS

Salade verte cueillie à la main 	11.00
vinaigrette balsamique à la framboise / herbes / grissini	
Salade Handeck 	18.00
salade verte croquante / vinaigrette maison au vinaigre balsamique blanc / concombres / tomates / olives Taggiasca / chou-fleur mariné / fromage à rebibes de 2 ans noix & graines épicées	
Plat apéritif Handeck	31.00
«mutschli» et fromage à rebibes de l'Haslital saucisse maison et lard cru du «Handecker Alpsäuli» légumes marinés & olives Taggiasca beurre aux oignons grillés / pain du maître boulanger de Meiringen	

SOUPES

Soupe drémeuse de pommes de terre 	12.00
à base de pommes de terre du Seeland & de légumes-racines / huile de paprika / herbes du jardin alpin	
avec 1 paire de saucisses de porc de Handeck	19.00
moutarde / pain frais du maître boulanger de Meiringen	

PLATS CHAUDS

Spareribs de l'Alpsäuli «BBQ»	35.00
(côtelettes de porc) / Jungfrau Whiskey BBQ / coleslaw de fenouil aux raisins secs / aioli BBQ / mayonnaise à l'ail / wedges	
Chef's Spaghetti alla Puttanesca 	27.00
tomates en grappe / pepperoncini / câpres / fines herbes / fromage à rebibes de 2 ans	
Salade des prés avec poulet croustillant de Mägenwil	29.00
lard paysan / oignon rouge / œuf du Haslital / concombres / fromage à rebibes de 2 ans / tomates en grappes / salade iceberg bio & sauce César originale faite maison / noix et graines épicées	

Cuisine des champs, de la forêt et provençale...

...c'est ainsi que notre chef Roman Crkon décrit sa cuisine. Le jardin d'herbes aromatiques directement derrière la maison et les produits de la région. Concentration sur l'essentiel! Bon appétit!

POUR LA PETITE FAIM

Gâteau aux poires Handecker fait maison	7.50
avec de la crème fouettée +1.50	
Croissant à la levure et aux noix	6.00
Handecker «Ciabatta»	12.00
Ciabatta au jambon, salami ou fromage avec fromage frais / concombre / confit d'échalottes salade croquante / croustillant d'oignon	

ENFANTS

Pasta 	12.00
sauce tomate & fromage râpé	
Steak de poulet pour enfants	15.00
légumes du jour / pommes de terre & mayonnaise à l'ail	
Escalope de porc d'alpage	16.00
légumes du jour, pommes de terre & mayonnaise à l'ail	

DESSERTS

Coupe Handeck	14.00
glace au stracciatella / glace à la vanille crème fouettée / noix rôties et pilées	
Coupe Dänemark	14.00
glace à la vanille / sauce au chocolat / crème fouettée	
Café glacé Handegg	14.00
glacé au mocca / café au lait froid / crème fouettée café crunch	
Coupe Nesselrode	14.00
vermicelles / crème d'alpage / meringue originale de Meiringen / glace à la vanille / sauce caramel	
Glacé / Sorbets	
vanille / chocolat / caramel / mocca sorbet au citron / sorbet aux poires / sorbet à la framboise	
la boule	4.00
avec de la crème +1.50	